

WEINBAU OTTIGER

Merlot Rosenau 2017

Über den Wein

Schönes Granatrot mit violetten Reflexen. Intensive Düfte von roten Kirschen und etwas Cassis, unterstützt durch Röstnoten wie Tabak, Kaffee und Gewürzen. Kräftig im Gaumen mit vielschichtiger Struktur und samtener Eleganz. Zu rotem Fleisch oder zu Risotto.

Vergärung und Ausbau

Traditionelle Maischegärung in Maischegärtank mit mechanischer Pigeage (Trester Stossen). Biologischer Säureabbau und Lagerung in teils neuen Piècen. Nach neunmonatiger Reifung Abfüllung ohne Filtration.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorte: Merlot

75 cl/150 cl 13,5 % Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerung: 3-6 Jahre

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Verschluss:

75 cl mit Drehverschluss

150 cl Magnum mit Kork

Ab dem Jahrgang 2017 haben wir alle unsere Weine, inklusive die Spitzenweine, auf Drehverschluss umgestellt.

Wir sind überzeugt, dass der Drehverschluss die beste Lösung im Dienste der Weinqualität und der Lagerfähigkeit darstellt.

